

Steinerpedagogikens Vänner i Västnyland r.f.

MATDIREKTIV

Maten som tillreds och serveras i föreningens kök skall erbjuda barnen hälsosam näring som ger kraft och energi. Maten skall även ge glädje och sinnesupplevelse, den skall stärka vårt välbefinnande. Uppläggning och servering skall vara vacker och tilltalande. Vi ser att en positiv miljö kring maten är viktig. Näringen har en central roll i människans utveckling och maten stöder pedagogiken.

Vi strävar efter att erbjuda barnen en smaklig kost med hög näringstäthet. Råvarorna skall vara av god kvalitet. De skall i första hand vara ekologiska, rena och livskraftiga samt fria från tillsatser. Vi prioriterar lokala producenter. Matlistan varierar efter säsong. Årstiderna erbjuder olika råvaror och tillsammans med årets högtider ger det en naturlig omväxling på menyn.

Föreningens kök tillreder dagligen ca 200 portioner av vilka ca 70 portioner är vegetariska. Köket tillreder maten från början till slut.

Mikaelskolan

- . Vegetarisk kost serveras dagligen med tillägg av frön, baljväxter, sojaprodukter eller dylikt.
- . Under veckan serveras ekologiskt kött, vilt eller ekologisk korv.
- . Köket serverar enbart inhemska broiler.
- . Köket använder ekologiska ägg.
- . Färsk eller djupfryst fisk som serveras regelbundet är MSC- certifierad. Köket följer även WWF:s fiskguide för hållbart fiske vid inköp av fisk.
- . Köket använder och serverar i första hand ekologiska mjölkprodukter samt smör och oljor av god kvalitet.
- . Köket använder honung och råsocker istället för vitt socker.
- . Buljonger och kryddor är utan smakförstärkare, konstgjorda aromer och färgämnen. Saltet är oraffinerat havs- och bergsalt.
- . Varje vecka serveras soppa, med nybakt bröd och pålägg eller med en efterrätt.
- . Gröt med saftsoppa serveras regelbundet.
- . Menyn varierar genom daglig användning av olika fullkorns sädeslag. Vitt mjöl används sparsamt.
- . Efterrätt serveras så ofta som det finns möjlighet samt vid fester och högtider.
- . Köket gör surkål tillsammans med eleverna varje höst som sedan serveras till måltiderna.
- . Föreningsmedlemmarna hämtar bär och frukt till kökets frys enligt uppgjort schema.

Rosengården

- . På daghemmet serveras vegetarisk kost som kan innehålla mjölkprodukter samt ägg.
- . Övriga proteinkällor som används är växtproteiner (frön, baljväxter, sojaprodukter eller dylikt).
- . Köket använder ekologiska ägg.

- . Köket använder och serverar smör samt oljor av god kvalitet.
- . Köket använder honung och råsocker istället för vitt socker.
- . Varje vecka serveras soppa, med nybakt bröd och pålägg eller med en efterrätt.
- . Gröt med saftsoppa serveras regelbundet.
- . Menyn varierar genom daglig användning av olika fullkorns sädeslag. Vitt mjöl används sparsamt.
- . Buljonger och kryddor är utan smakförstärkare, konstgjorda aromer och färgämnen. Saltet är oraffinerat havs- och bergsalt.
- . Efterrätt serveras så ofta som det finns möjlighet samt vid fester och högtider.

Övrigt

- . Vid behov av specialdiet bör man lämna ett läkarintyg till köket. Diet av religiösa eller ideologiska orsaker tillreds i mån av möjlighet.
- . Vid tillredning av specialdieter kan köket behöva frångå värdegrunden vid val av råvaror.
- . Matsedel ges ut för två veckor i gången. Den följer säsong men kan varieras efter behov och får gärna bjuda på nya spännande maträtter!
- . Kökspersonalen fortbildar sig regelbundet och uppdaterar kökets rutiner vid behov.
- . Vid utfärder eller vid sjukfrånvaro bland kökspersonalen kan man behöva frångå föreningens riktlinjer angående kosten.

Uppdatering av matutskottet 14.12.2017